

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 1989

Caractéristiques du millésime :

Année sèche avec des orages fréquents, dont un le 6 juillet nous occasionnant quelques dégâts. Les conditions météorologiques qui ont suivies ont permis une cicatrisation rapide des raisins atteints. Très bon millésime avec de belles concentrations, et une grande finesse au vieillissement.

Date de récolte : du 18 septembre au 8 novembre

Nombre de tries : 3

Rendement : 22 hl/ha

Nombre de bouteilles : 58 000

Alcool : 14 %/vol.

Sucres résiduels : 92 g/l

Acidité : 3,53 g/l d'H₂SO⁴

Commentaires de dégustation :

La couleur est jaune doré avec des reflets ambrés et une bonne brillance. Le nez est fin et aérien sur des arômes de muscat et d'agrumes confits. On trouve également des notes de type menthe et cannelle. En bouche, l'attaque est souple et assez ample. Les arômes sont très marqués par les fruits confits avec un volume de bouche important. La finale est assez longue et persistante sur des notes épicées et un léger fumé.

Mars 2010

Période de dégustation recommandée : A apprécier dès maintenant

Décanlation : de quelques minutes à plusieurs heures selon l'âge du vin

Température de service : 10° à 12° C



CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE
1^{ER} CRU DE SAUTERNES CLASSÉ EN 1855

33210 BOMMES (FRANCE)

TÉLÉPHONE : +33 (0)5.57.98.02.73

TÉLÉCOPIE : +33 (0)5.57.98.02.78

EMAIL : tour-blanche@tour-blanche.com

WEB : www.tour-blanche.com